

Pane e cultura. Julie&Julia: cucina, cinema e molto altro

juliejulia2-64c59f9c

In Pane e Cultura abbiamo parlato più volte di film che hanno a che fare con la cucina, facendo per esempio una [panoramica sulle pellicole dedicate a ristoranti](#) o presentando una [storia di chef recentemente interpretata da una star hollywoodiana](#). Ritorniamo ora sull'argomento ripescando un film del 2009, **Julie&Julia**. Lo facciamo perché in questo caso, come vedremo, la cucina non si intreccia solo con il cinema.[julieandjulia1](#)

Ma partiamo proprio dal cinema, e cioè da questo film scritto e diretto da **Nora Ephron**, e interpretato da **Amy Adams e Meryl Streep**. Siamo nel 2002 a New York. **Julie Powell** è una quasi trentenne con velleità letterarie che, per dare una svolta alla sua vita, si imbarca nel **bizzarro progetto** di preparare nell'arco di un anno tutte le 524 ricette contenute nel **celebre libro di cucina *Mastering the Art of French Cooking* di Julia Child**, raccontando l'esperienza in un **blog**. Il racconto si svolge su due livelli temporali, narrando in parallelo le vicende di Julie e quelle di Julia, la sua "ispiratrice", una donna americana che negli anni 50, dopo essersi trasferita a Parigi, impara i segreti della cucina francese e decide di insegnarla agli americani attraverso un libro.

"Tratto da due storie vere": così è stato promosso *Julie&Julia*, e a giusta ragione, perché entrambe le vicende narrate sono reali, così come reali sono le due protagoniste (Julia Child è scomparsa nel 2004 all'età di 92 anni). Naturalmente sono altrettanto veri sia il blog di Julie sia il libro di Julia. Non solo, ma il film è tratto da un libro che Julie Powell aveva scritto sulla propria esperienza (*Julie & Julia: 365 Days, 524 Recipes, 1 Tiny Apartment Kitchen*) e da un ulteriore volume firmato da Julia Child, in cui aveva raccontato i suoi anni parigini (*My life in France*).

Ricapitolando: un film, due vite parallele, un blog e tre libri... Che grande potere ha la cucina!

PANE E CULTURA

Una rubrica di Giuliano Pavone

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un'esperienza che mette in relazione in modo proficuo e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall'altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

[Pane e cultura. MagazzEno Cagliari, il vintage concept store](#)

[Pane e cultura... ma anche amore e fantasia: a Massafra nasce un bio bistrot](#)

[Pane e cultura. A Milano il mare è culturale](#)

[Pane e cultura. A Milano Priscio per Inchiostro di Puglia](#)

[Pane e cultura. Hop&Book Roma: birra, libri e vinili](#)

[Pane e cultura. Un raffinato giardino d'inverno berlinese](#)

[Pane e cultura. Settembrini Roma: Libri&Cucina](#)

[Pane e cultura. Mariablu Scaringella: "la cultura si mangia!"](#)

[Pane e cultura. Scrittura e cucina: quando l'autore diventa chef](#)

[Pane e cultura. Il cibo nei libri: letteratura à la carte](#)

[Pane e cultura. Al Fourchette si mastica letteratura](#)

[Pane e cultura. Le Murate Firenze, dal carcere alla libertà artistica](#)

[Pane e cultura. I più famosi bar sullo schermo \(seconda parte\)](#)

[Pane e cultura. I più famosi bar sullo schermo \(prima parte\)](#)

[Pane e cultura. Villa Necchi a Milano: la casa-museo è anche caffè](#)

[Pane e cultura. Sapor di Storia: cene e arte a Taranto vecchia](#)

[Pane e cultura. Moak: il caffè letterario è un concorso di scrittura](#)

[Pane e cultura. Filippo Venturi: quando è l'oste a giudicare il cliente](#)

